

PRODUKTSPEZIFIKATION

Materialnummer: 152403 [84758]
Produktname: KÜRBISKERN-ÖL
OLIO DI SEMI DI ZUCCA

Erstelldatum: 20.07.2012 ▪ Druckdatum: 05.02.2015 ▪ Version: 1.3 (GPSP_GV_00 / 15455 / Z_FERT)

Seite 1/3

Produktbeschreibung: Kürbiskern-Öl, 100 % sortenrein, Erstpressung, aus österreichischem Anbau
Hinweis: Im traditionellen Stempelpressverfahren in Kalt- und Erstpressung schonend gewonnen.
82%iger Anteil an ungesättigten Fettsäuren.
Dosierung/Anwendung: nach Geschmack

Geschmack / Geruch: intensiv, aromatisch, nach Nuss
Farbe: dunkelgrün
Konsistenz: flüssig

Lagerbedingung: kühl (< 25 °C), lichtgeschützt, nach dem Öffnen sorgfältig wieder verschließen
Haltbarkeit: 18 Monate in ungeöffneter Originalverpackung
Verpackung: Glasflasche
Inhalt: 0,5 l

Bemerkungen: WIBERG verarbeitet grundsätzlich keine GVO-Rohstoffe, die im Sinne der Verordnung (EG) 1829/2003 sowie der Verordnung (EG) 1830/2003 kennzeichnungspflichtig sind. Das Produkt oder die zur Herstellung verwendeten Rohstoffe wurden keiner Behandlung mit ionisierender Strahlung oder Ethylenoxid unterzogen und entsprechen in Hinblick auf Aflatoxin-, Schwermetall-, Pestizid- bzw. Pflanzenschutzmittelrückstände der aktuellen europäischen Gesetzgebung. WIBERG-Verpackungs-Materialien mit Lebensmittelkontakt entsprechen der europäischen Rahmenverordnung VO (EG) Nr. 1935/2004 (i.d.g.F.). Bitte beachten Sie die für die jeweils vorgesehene Verwendung geltenden lokalen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.



PRODUKTSPEZIFIKATION

Materialnummer: 152403 [84758]
Produktname: KÜRBISKERN-ÖL
 OLIO DI SEMI DI ZUCCA

Erstelldatum: 20.07.2012 ▪ Druckdatum: 05.02.2015 ▪ Version: 1.3 (GPSP_GV_00 / 15455 / Z_FERT)

Seite 2/3

Erklärung zu allergenen Zutaten in Lebensmitteln

Allergene Bestandteile inkl. Verarbeitungsprodukte gemäß EU-Einstufung		Enthält lt. Rezeptur
01	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
02	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein
03	Eier und Eierzeugnisse	nein
04	Fisch und Fischerzeugnisse	nein
05	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein
06	Soja und Sojaerzeugnisse	nein
07	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	nein
08	Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
09	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein
10	Senf und Senferzeugnisse	nein
11	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	nein
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	nein
13	Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse	nein
14	Lupine und Lupinenerzeugnisse	nein

Allergene Bestandteile inkl. Verarbeitungsprodukte gemäß ALBA Liste	Enthält lt. Rezeptur	Allergene Bestandteile inkl. Verarbeitungsprodukte gemäß ALBA Liste	Enthält lt. Rezeptur	
01	Kuhmilchprotein	21	Erdnussöl	nein
02	Lactose	22	Sesam	nein
03	Hühnerei	23	Sesamöl	nein
04	Sojaprotein	24	Glutamat	nein
05	Sojaöl	25	Sulfit (E220 - E228)	nein
06	Gluten	26	Benzoessäure und / oder PHB-Ester	nein
07	Weizen	27	BHA / BHT	nein
08	Roggen	28	Sorbinsäure	nein
09	Rind	29	Azo-Farbstoffe	nein
10	Schwein	30	Tartrazin	nein
11	Huhn	31	Zimt	nein
12	Fisch	32	Vanillin	nein
13	Krebstiere	33	Koriander	nein
14	Mais	34	Sellerie	nein
15	Kakao	35	Umbelliferae	nein
16	Hefe	36	Saccharose	nein
17	Hülsenfrüchte	37	Fructose	nein
18	Nüsse			
19	Nussöl			
20	Erdnuss			

Aufgrund von nicht vollständig geschlossenen Produktionsanlagen können geringste branchenübliche Spuren (z.B. Stäube) allergenhaltiger Komponenten weder von WIBERG noch von unseren Lieferanten ausgeschlossen werden.



PRODUKTSPEZIFIKATION

Materialnummer: 152403 [84758]
Produktname: KÜRBISKERN-ÖL
OLIO DI SEMI DI ZUCCA

Erstelldatum: 20.07.2012 ▪ Druckdatum: 05.02.2015 ▪ Version: 1.3 (GPSP_GV_00 / 15455 / Z_FERT)

Seite 3/3

Nährwertangaben

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g	
Brennwert	900 kcal / 3.700 kJ
Eiweiß	0 g
Kohlenhydrate	0 g
- davon Zucker	0 g
Fett	100 g
- davon gesättigte Fettsäuren	18 g
Ballaststoffe	0 g
Natrium	0 g

Diese Angaben wurden auf Basis der Rezeptur gemäß Lieferanten- und Literaturangaben zu den verwendeten Rohstoffen berechnet und stellen keine analytisch ermittelten Messwerte dar.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt, ist ohne Unterschrift gültig und ersetzt die vorherige Druckversion.

